

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 31 Bydgoszcz, 30. Juli Bromberg 1939

Verhindert der Graswuchs regelmäßige Ernten von Qualitätsobst?

Die ungenügende Obstversorgung aus eigener Produktion hängt oft neben der vielfach verfehlten Sortenwahl zum großen Teil mit der völlig unzureichenden Ernährung der Bäume und der mangelnden Bodenpflege zusammen. So dringend nötig ferner auch eine richtige und gründliche Schädlingsbekämpfung, namentlich in den alten, vielfach verseuchten und kranken Baumbeständen ist, so genügt sie allein doch nicht, wenn man bedenkt, daß die Bäume hungern und dursten müssen. Das ist tatsächlich bei unzähligen Obstbäumen der Fall, und zwar nicht nur bei flachwurzelnden Obstarten und den Bäumen auf schwachwachsenden Zwergunterlagen, sondern selbst bei starkwüchsigen Hochstämmen, wenn eine dichte, undurchlässige Grasnarbe den Baumwurzeln Nahrung und Feuchtigkeit wegnimmt.

Noch schlimmer wird der Schaden jedoch dadurch, wenn Luft und Wärme nicht in den Boden gelangen können. Die Folge davon ist, daß sich das lebenswichtige Bakterienleben im Boden nicht entwickeln kann, dessen Bedeutung für die Lebenskraft und die Leistungen der Obstbäume von den meisten unterschätzt wird. Nur bei den einjährigen Kulturpflanzen, namentlich den Hackfrüchten wie Kartoffeln, Rüben und Gemüse ist der außerordentliche Wert der Bodenlockerung, Durchlüftung und Atmung jedem klar und selbstverständlich!

Die meisten überschätzen ferner die durchschnittlichen Niederschläge neben der Winterfeuchtigkeit völlig hinsichtlich der tiefer wurzelnden Abstbäume. Die Regenmengen genügen jedoch in sehr vielen Gebieten kaum für einen wirtschaftlichen Obstbau. Sie betragen aber auch sonst im Regenschatten der Gebirge kaum die Hälfte von denen in anderen Gegenden mit feuchten Westwinden. Im letzteren Falle mag namentlich dort, wo Baumwurzeln infolge eines hohen Grundwasserstandes reichlich Feuchtigkeit zur Verfügung steht, der Graswuchs nicht schädlich wirken. Er bedeutet dann sogar ein Sicherheitsventil gegen allzu große Bodenfeuchtigkeit. Leider überwiegen aber bei uns nicht nur die weniger günstigen klimatischen und Bodenverhältnisse, sondern auch diejenigen mit völlig ungenügender Wasserversorgung. Selbst in besten Böden können dann infolge des Graswuchses die besonders empfindlichen und wasserbedürftigen Obstsorten sogar völlig versagen.

Vor allem überschätzt man hierbei auch das Tiefenwachstum der Wurzeln. Zahlreiche Ausgrabungen von Bäumen bewiesen aber einwandfrei, daß sich die Wurzeln instinktiv lieber in den oberen Bodenschichten aufhalten, wo sie Nahrung, Feuchtigkeit, Luft und Wärme vorfinden. Sie müssen unbedingt kümmern und schließlich ganz absterben, wenn ihnen eine dichte Grasnarbe die unentbehrlichen Stoffe vorenthält. Was für lebenskräftige Geschöpfe werden aber Menschen bei richtiger Ernährung, guter Hautatmung und Blutzirkulation. Der einfachste Landarbeiter wäre empört, wenn einer unter seinen Kartoffeln und Rüben Gras und Unkraut wachsen ließe. Warum sollten die gleichen Gesetze, die Leben und Gedeihen bei unseren einjährigen Kulturpflanzen bestimmen, ausschließlich für unsere Obstbäume keine Geltung besitzen??

Wenn in vielen alten Grasobstgärten die Ernten so wenig befriedigen, so ist daran nicht nur die geringe Entfernung der Bäume mit den zu dichten Kronen schuld, sondern weit mehr sind es die Ausscheidungen der Wurzeln der Bäume sowie des Grases. Bei den einjährigen Kulturpflanzen werden diese giftigen Stoffwechselprodukte durch die beständige Bodenlockerung, Durchlüftung, richtige Düngung und den Wechsel der Pflanzenart unschädlich gemacht und können das Bakterienleben nicht stören. Welche schlimmen Folgen hat aber in jeder Hinsicht selbst der jahrelange Anbau derselben Kulturpflanzen.

Ferner hat sich die Annahme, daß sich in der Nähe der Bäume keine aufnahmefähigen Wurzeln befinden, sondern nur weit weg davon, als falsch erwiesen. Sie müssen natürlich verkümmern, wenn ihnen eine dichte Gras- oder Queckennarbe alle Nahrung und Luft wegnimmt. Falls man diese aber entfernt, leben die Bäume sofort förmlich auf.

Studienrat Pohl, Eibau.

*

Praktische Gartenwinke im August.

Pflege der Obstbäume. Trockene Kronenzweige entferne man jetzt, wo man sie in der belaubten Krone am besten sieht; desgleichen auch Stammausläufer und Wurzelschößlinge, die besonders bei älteren Obstbäumen entstehen. Beim Entfernen der Wurzelschößlinge schneidet man diese direkt an der Wurzel ab, aus welcher sie gewachsen sind. Sonst bilden sich Seitentriebe und man hat statt eines Schößlings deren mehrere.

Erdbeeren. Jetzt ist die beste Zeit zum Anlegen von Erdbeerneupflanzungen gekommen. Der Boden muß vorher reichlich gedüngt und gut umgegraben sein. Die Pflanzungen können entweder beetweise oder auch reihenweise (ohne Beeteinteilung) erfolgen. Bei der beetweisen Pflanzung gibt man den Pflanzen einen Reihen- und Pflanzenabstand von 40—50 Zentimetern. Bei der reihenweisen Pflanzung beträgt der Reihenabstand mindestens 60 Zentimeter und der Pflanzenabstand 30 Zentimeter. Man verwende nur kräftige und gut bewurzelte Pflanzen, weil nur diese bereits im nächsten Jahre eine gute Ernte liefern.

Spargel-Nachpflanzung. Bei den Neupflanzungen von Spargel, die in der Regel im April vorgenommen werden, kommt es öfters vor, daß einzelne Pflanzen eingehen. Diese kann man jetzt im August, wo man die

Lücken ja gut sieht, leicht nachpflanzen und sie ausfüllen. Die nachgepflanzten Spargelsetzlinge müssen hierbei gut angegossen werden.

Adventsgemüse. Es gibt besondere Gemüsesorten sowohl beim Welsch-, Weiß- und Rotkohl, wie auch beim Salat, die jetzt im Frühherbst ausgesät und als Pflanzen überwintert werden und dann im nächsten Jahre einen besonders zeitigen Ertrag liefern. Die Sämereien dieser sogen. „Adventsgemüse" werden jetzt bestellt und dann Ende August bis Anfang September ausgesät.

Topfblumen. Die Zimmerblumen, die den Sommer hindurch im Garten standen, werden gegen Ende August wieder an ihren Winterstandort ins Zimmer gebracht. Sind die Töpfe zu klein geworden, so werden diese Blumen vorher in größere Töpfe umgepflanzt. Andernfalls aber werden die Töpfe vor dem Einräumen sorgfältig abgewaschen, die alten Blätter entfernt, auch wird die ganze Pflanze gereinigt.

Wiederherstellung leergewordener Gartenbeete. Auch im August lassen sich noch die leergewordenen Gemüsebeete mit Spinat, Feldsalat und Radieschen bestellen. Man kann aber auch jetzt Petersilie und Karotten aussäen, die dann den Winter über mit Reisig zugedeckt werden, und im nächsten Frühjahr einen besonders zeitigen Ertrag liefern.

Landwirtschaftliches.

Maisbeulenbrand muß bekämpft werden.

Der Maisanbau hat in den letzten Jahren eine starke Zunahme erfahren, es ist deshalb weiter nicht verwunderlich, daß sich auch verschiedene Maiskrankheiten stärker ausgebreitet haben. Dazu gehören vor allem der Maiszünzler, dessen Bekämpfung durch Abschneiden der Rispen mit 1—2 Blättern nach der Blüte erfolgt, ferner der Beulenbrand, der sich jetzt bemerkbar macht. Es handelt sich um eine Brandkrankheit, die durch einen Pilz verursacht wird. Im Laufe des Sommers zeigen sich rundliche, blasige, silbergraue Wucherungen an Stengel und Kolben, die Millionen von Sporen enthalten, wodurch die Krankheit verbreitet wird.

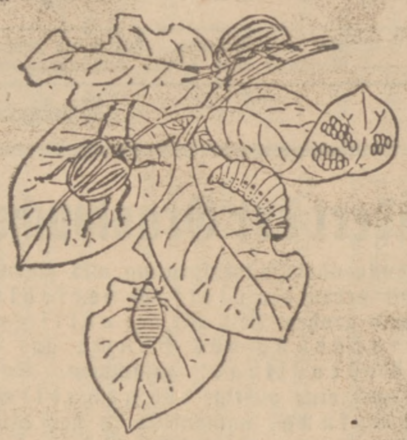
Der durch den Beulenbrand angerichtete Schaden ist im allgemeinen nicht so schlimm, der Kornertrag wird



nur wenig beeinträchtigt, trotzdem ist eine sorgfältige Bekämpfung unbedingt erforderlich. Dies geschieht durch rechtzeitiges Ausbrechen der Beulen, bevor diese platzen. Eine Saatgutbeizung ist zwecklos, die Übertragung erfolgt nur zum Teil durch das Saatgut, die Sporen befinden sich überall im verseuchten Boden und können von dort aus die Pflanzen angreifen. Wichtig ist eine richtige Fruchtfolge, der Mais darf nicht zu dicht aufeinanderfolgen. Frischer Stallmist und frische Jauche erhöhen die Gefahr. Das Hacken muß vorsichtig erfolgen, durch Verletzungen können die Brandsporen eindringen. Die Verfütterung von Maisstroh, das mit Beulenbrand behaftet ist, schadet nichts, die Beulen selbst wird man jedoch vorher ausbrechen und am besten verbrennen oder sehr tief vergraben.

Kartoffelkäferkontrolle auch während der Erntezeit.

Die Kartoffelkäferabwehr hat bis jetzt gute Erfolge gezeitigt. Die dadurch verbundene Mehrarbeit sowie die Betriebsstörungen müssen im Interesse des Kartoffelbaues getragen werden. Wenn der Kartoffelkäfer erst einmal heimisch geworden ist, dann lassen sich Ertragseinbußen nicht verhindern, außerdem sind die notwendigen Spritzungen nicht gerade billig. Auch während der arbeitsreichen Erntezeit darf die Aufmerksamkeit auf keinen Fall nachlassen. Vielfach wird noch nicht genügend beachtet, daß der Kartoffelkäfer nicht nur Kartoffeln befällt, sondern auch Tomatenpflanzen, auch diese müssen also laufend kontrolliert werden.

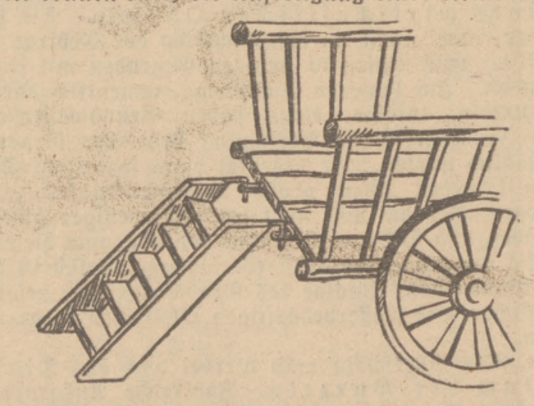


Für diejenigen Bauern, die den Kartoffelkäfer, seine Larven und Eier noch nicht aus eigener Anschauung kennen, sollen nachstehend die wichtigsten Merkmale ins Gedächtnis gerufen werden. Der Kartoffelkäfer ist 1 cm lang, hat eine ovale Form, ist oben gewölbt und unten platt. Seine Flügeldecken sind hellgelb gefärbt und mit Längsstreifen versehen, die Flügel rosenrot, die Unterseite ist rotgelb, der Halsschild rötlichgelb und mit 11 schwarzen Flecken gesprenkelt.

Das Weibchen legt im Laufe des Jahres 700 bis 800 Eier, aus denen schon nach einigen Tagen die bis 1,5 cm großen Larven schlüpfen. Die Larven können durch ihren Fraß an den Blättern ungeheuren Schaden anrichten. Nach einiger Zeit verpuppen sie sich wieder in der Erde, und nach weiteren 8 Wochen kommen daraus die neuen Käfer hervor.

Praktische Wagentreppe.

In der Regel wird beim Besteigen eines Wagens in die Radspeichen getreten, bei unerwartetem Anrücken der Pferde können sogar noch leicht Unfälle entstehen. Diese Nachteile können durch die Anfertigung einer kleinen Treppe



leicht vermieden werden. Dabei muß die Leiter oder Treppe durch Haken oder kleine Ketten am Wagen leicht zu befestigen sein, denn sonst können beim Anrücken der Pferde doch noch Unglücksfälle entstehen. Zur Herstellung dieser Treppen braucht wohl nichts besonderes gesagt werden.

Geflügelzucht.

Das Ausmerzen der Hennen.

Für die bäuerliche Hühnerhaltung ist das rechtzeitige Ausmerzen der Hennen von großer Bedeutung. Kein Bauer kann sich den Luxus erlauben, unnütze Fresser durchzufüttern, denn für die Wirtschaftlichkeit der Hühnerhaltung kommt letzten Endes nur die Legeleistung in Betracht. Das Ziel der bäuerlichen Hühnerhaltung liegt in der Aufzucht eines guten Legestammes, der nicht nur beste Eiererträge aufweist, sondern auch gesund und widerstandsfähig ist. Jedes kümmernde Huhn muß daher sofort abgesetzt werden, aber noch viel wichtiger ist es, das rechtzeitige Ausmerzen der schlechten Legehennen vorzunehmen.

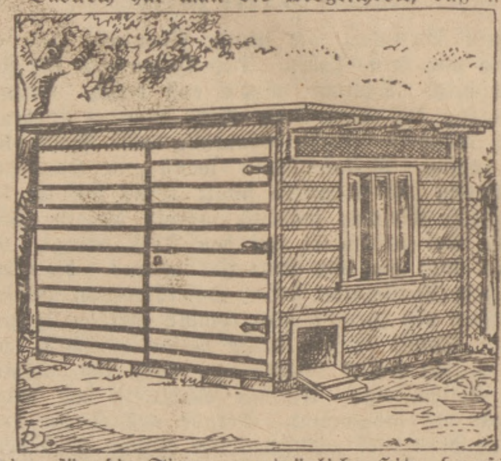
Eine gute Legehenne weist nur 2 Jahre eine gleichbleibende hohe Legeleistung auf, im günstigsten Falle läßt sie sich noch ein weiteres Jahr behalten, aber dann ist es aus mit der hohen Legeleistung. Zwar legen die Hennen auch noch nach dieser Zeit, aber ihre Leistung geht soweit zurück, daß sie nicht einmal mehr die Futterkosten rechtfertigen. Voraussetzung für das rechtzeitige Ausmerzen der Hennen ist die Beringung mit den farbigen Jahresringen. Nur auf diese Weise läßt sich der Hühnerbestand auf Überalterung überwachen. Die Legeleistung selbst wird durch Fallnester kontrolliert. Schlechte Leger werden sofort aussortiert und als Schlachtgeflügel zum Verkauf gestellt. Man kann gute und schlechte Legehennen schon rein äußerlich erkennen. Wohl jeder Bauer kennt den sogenannten „Metzgergriff", der durch Abtasten des Körpers die Fehler im Aufbau erkennen läßt. Das gute Legehuhn hat ein weites und geräumiges Becken, dagegen sind schlechte Leger mit schmalen Becken und harten Knochen behaftet. Für die Legeleistung ist auch die Fütterungsweise von Bedeutung. Auf alle Fälle muß der Hühnerbestand dauernd überwacht werden, denn nur auf diese Weise ist es möglich, rechtzeitig die nicht genügenden Legehennen auszumerzen. Die Leistungssteigerung im Hühnerhof kann nur erfolgreich durchgeführt werden, wenn alle Kümmerer und schlechten Leger ausgemerzt werden. In diesem Falle werden die aufgewandten Futterkosten reichlich eingebracht und die bäuerliche Hühnerhaltung so gestaltet, daß sie eine nicht zu unterschätzende Einnahmequelle bildet.

Hinaus auf die Felder mit dem Hühnerkükenwagen.

Sobald die Hühnerküken halbstraff sind, sollten sie im Hühnerwagen auf die Felder hinausgebracht werden. Dort sind sie im Kampfe gegen die Schädlinge des Getreides und der Rüben für die Landwirtschaft geradezu unentbehrlich. Gegen die jetzt zahlreich auftretenden Larven der Gartenhaarmücke und des Getreidelaufkäfers, die dem Getreide ungemein viel Schaden zufügen, werden vielfach Arsengifte empfohlen. Abgesehen davon, daß dieses Verfahren recht umständlich ist, ist es auch nicht ohne nachteilige Folgen für die Entwicklung der Rebhühner und Fasanen. Aber die Küken vertilgen nicht nur die genannten und andere tierische Schädlinge, sie vernichten und verzehren auch eine Menge Unkrautsamen. Bei dieser nutzbringenden Beschäftigung gedeihen sie ganz prächtig. Sie wachsen so bei geringsten Futterkosten zu kräftigen Hennen heran; denn meist ist nur ab und zu noch ein geringer Futterzuschuß nötig.

Wie soll ein Hühnerstall beschaffen sein?

Nicht nur auf die Rasse und die Pflege kommt es an, wenn man aus seiner Hühnerzucht einen Ertrag herauswirtschaften will, sondern auch auf die sachgemäße Unterbringung der Tiere. Welche Anforderungen werden nun an einen zweckmäßigen und gesunden Hühnerstall gestellt? Dazu sei gesagt, daß er zugfrei, hell, trocken, sauber und hinsichtlich seiner Größe der Anzahl der Tiere entsprechen muß, die in ihm untergebracht werden sollen. Es ist ein großer Fehler, den Stall zu übervölkern. Das hat schon mancher Hühnerhalter, der diesen Versuch machte, bitter bereuen müssen. Im allgemeinen rechnet man für drei Hühner einen Quadratmeter Stallbodenfläche. Viel Licht und Sonne sollen Zugang zu dem Stall haben Daher sind die Fenster entsprechend groß zu machen; nach Möglichkeit sollen sie nach Süden, Südosten oder Südwesten liegen. Weiterhin ist auf eine gute Lüftung zu achten; Hühner brauchen viel frische Luft. Das gilt besonders für die Wintermonate, wo sie sich den weitaus größten Teil des Tages im Stall aufhalten müssen. Empfehlenswert ist es, das oder die Fenster herausnehmbar einzurichten, so daß sie im Sommer durch Drahtrahmen ersetzt werden können. Dadurch hat man die Möglichkeit, daß nachts im



Stall keine für die Tiere unerträgliche Hitze herrscht. Das Schlupfloch sei 25 mal 35 cm groß und von innen verschließbar. Das vorspringende Dach wird gut mit Dachpappe abgedeckt, damit weder Regen noch Schnee in den Stall eindringen können. Das Fundament ist aus Ziegelmauerwerk erstellt, der Stall selbst aus Abbruchholz und auseinandernehmbar. Besonders der letzte Punkt findet immer mehr Eingang.

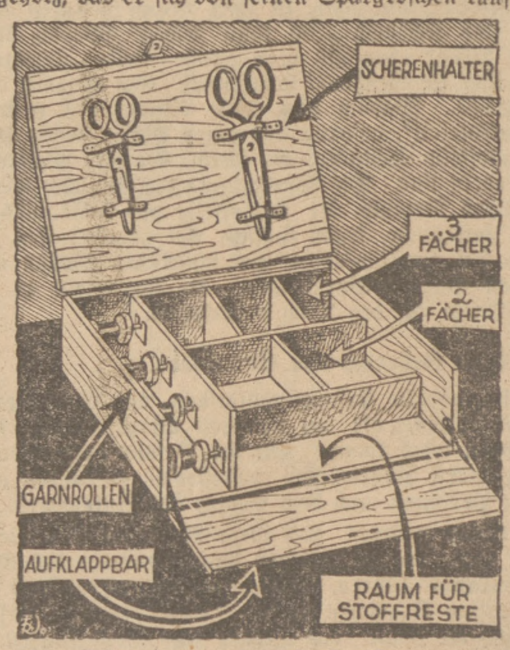
Werfen wir nun noch einen Blick in das Innere dieses Stalles. Der Fußboden besteht aus starken Brettern, die der besseren Haltbarkeit wegen mit Karbolineum gestrichen wurden. Einen ebensolchen Anstrich haben die Sitzstangen und das unter diesen befindliche Kotbrett erhalten. Vier Hühner benötigen einen laufenden Meter Sitzstange. Die Legenester sind 15 cm über dem Fußboden angebracht, je drei Hennen haben ein Legenest.

In einem solchen Stall werden sich die Hühner sommers und winters wohlfühlen. Schr.

Aus der Praxis.

Der selbstgefertigte Nähkasten.

Mit dem im Bilde dargestellten Nähkasten, den mein Enkel bei seinem Freund gebastelt hat, hat er seiner Mutti zum Geburtstag eine große Freude bereitet. Er besteht aus Laubsägeholz, das er sich von seinen Spargroschen kaufte, wäh-



rend er die Scharniere und Lederstreifen in einer Eisen- und Kurzwarenhandlung erstanden hat. Da das sehr deutliche Bild alles sagt, sind nähere Ausführungen nicht notwendig. Vielleicht entschließen sich noch recht viele Buben zur Anfertigung dieses Nähkastens, über den sich ihre Mutti oder Schwester zweifellos sehr freuen werden, wenn sie ihn auf dem Geburtstags- oder Weihnachtstisch finden. —ei—

Für Haus und Herd.

Kartoffeln,

einmal anders zubereitet.

Es gibt Menschen, die wenig Phantasie, und es gibt welche, die gar keine haben. Das ist an und für sich nicht weiter wichtig. Schlimm wird's erst dann, wenn diese Menschen für das Wohl und Wehe anderer sorgen sollen und dann mangels besagter Phantasie mehr Wehe als Wohl zustande kommt. Beispielsweise, wenn eine Hausfrau oder Köchin ständig das Klagelied singt: „Was soll ich kochen?" und zu dieser Melodie jahraus, jahrein dieselbe Sache auf die gleiche Art zubereitet auf den Tisch bringt. Nehmen wir davon nur mal die Kartoffel heraus, die Tag für Tag auf dem Speisezettel steht. Salzkartoffeln wechseln mit Pellkartoffeln ab; wenn's hoch kommt, werden sie zu Bratkartoffeln. Damit ist die bunte Reihe erschöpft, und am nächsten Mittag geht's wieder von vorn los, möglichst in derselben Reihenfolge. Auf die Dauer ist das langweilig, sogar mehr als langweilig. Gerade aus Kartoffeln lassen sich so unendlich viel gutschmeckende Dinge herstellen, man muß sich nur einmal die Mühe machen, sich ein bißchen zu überlegen oder, wenn's gar nicht geht, einen Blick ins Kochbuch zu tun. Man wird mit Erstaunen feststellen, welche ungeahnten Möglichkeiten sich hier auftun. Vor allem die neuesten Kochbücher, die sich auf den Boden der Tatsachen stellen und in erster Linie mit dem rechnen, was unser eigener Grund und Boden an Früchten hergibt, bieten dann manchen Rat. In der erweiterten Neuauflage des „Kiehnle-Kochbuches für die einfache bürgerliche Küche" (Walter-Hädecke-Verlag, Stuttgart und Leipzig), findet man allein über acht Seiten Kartoffelrezepte. Wie wär's versuchsweise mit einem „Kartoffelhaber"? Dazu mengt man kalt geriebene Kartoffeln mit Zwiebel, Mehl und Gewürz leicht untereinander. In einer Pfanne mit heißem Fett wird die frisch bereitete Masse gebacken, umgewendet wie ein Pfannkuchen und in kleine Stücke zerstoßen. Man gibt ihn zu Obst, Salat oder Gemüse. „Saure Kartoffelblättchen" schmecken ebenfalls zu allerhand Gerichten: Scheiben von gekochten Kartoffeln werden in einer mit Essig und Gewürz aufgekochten braunen Soße nochmals mitaufgekocht. Zur Abwechslung kann man auch einmal „Schupfnudeln" bereiten. So heißen nämlich Kartoffelnudeln auf schwäbisch. Aus so heiß wie möglich durch die Presse gedrückten Pellkartoffeln wird zusammen mit einem Ei, etwas Mehl, Salz und Muskat auf dem Nudelbrett ein Teig hergestellt, fingerlange und fingerdicke Nudeln daraus geformt, die dann in Fett braun gebacken werden. Ein zweites Kochbuch „Ich kann kochen" (Verlag Ullstein, Berlin), bringt ebenfalls eine große Reihe Rezepte, „die die Kartoffel im Geschmack variieren". Ein Kotelett ist eine schöne Sache. Warum also nicht einmal ein gebratenes „Kartoffelkotelett", geformt aus einer Masse, deren Bestandteile Kartoffeln, Schinken, Ei, Mehl, Butter, Pfeffer, Salz und Zwiebeln sind. Die Abwechslung der Gerichte wird noch erhöht durch Rezepte, die Kartoffeln auf holländische, ungarische, italienische, sogar indische Art zuzubereiten. Ganz abgesehen von vogtländischen und schlesischen Klößen und all den vielen übrigen Vorschlägen, die Kartoffeln in immer anderer Form auf den Tisch zu bringen.

Vorsicht beim Gebrauch von Enteneiern.

Es ist eine alte Erfahrungstatsache, daß Enteneier Bakterien enthalten, die zu schweren Vergiftungen führen. Seit Jahren wird immer auf die Gefahr beim Verbrauch von Enteneiern hingewiesen, trotzalledem erkranken jährlich zahlreiche Personen nach dem Genuß von Enteneiern.

Die Enten nehmen mit ihrer Nahrung Bakterien und Giftstoffe auf, die zu heftigen Entzündungen des Magen- und Darmkanals führen. Erbrechen, Schüttelfrost und Fieber sind die ersten Anzeichen dieser Vergiftungserscheinungen, die sogar des öfteren zum Tode führen. Vor einigen Tagen erst ist eine Gesellschaft von mehr als 80 Personen an diesen Vergiftungserscheinungen erkrankt, leider hatte dieses Essen auch ein Todesopfer im Gefolge. Man hatte hier anläßlich eines Festessens Vanillekrem mit rohem Enteneigelb geschlagen. Die Teilnehmer des Essens, die von der Kremspeise nahmen, erkrankten ausnahmslos unter den gleichen Vergiftungserscheinungen.

Es kann nicht genug vor dem Genuß roher Enteneier gewarnt werden, aber auch Speisen, die mit rohem Eigelb bzw. Eiweiß von Enteneiern zubereitet sind, führen zu Erkrankungen. Man hat nunmehr versucht, Enteneier in eine starke Kalkbrühe einzulegen, um auf diese Weise die gefährlichen Krankheitserreger abzutöten. In der Praxis hat sich aber gezeigt, daß diese Maßnahme nicht unbedingt erfolgreich ist. Die Bakterien lebten auch noch nach der Behandlung mit einer stärkeren Kalkbrühe, sie **sterben aber sicher ab, wenn die Enteneier einer Hitzeeinwirkung von über 60 Grad unterzogen werden.** Bei der Herstellung von Rühr- oder Setzeiern werden die Bakterien noch nicht abgetötet, weil zur Zubereitung dieser Speisen die Hitzewirkung von über 60 Grad nicht erreicht wird. Das **sicherste Mittel ist ein sehr starkes Kochen der Enteneier.** Hier hat sich in jedem Fall die Unschädlichkeit des Genusses von Enteneiern ergeben.

Das Entenei wird wegen seiner Größe und seines vollgewichtigen Inhalts gerne gekauft, aber **nur wenige Hausfrauen wissen um die Gefahren, die dieses Nahrungsmittel in sich birgt.** Ohne sich überhaupt etwas dabei zu denken, wird das Enteneigelb zu Pudding und Mayonnaise verrührt, wird in die Pfanne als Rühr- oder Setzei geschlagen und nachher weiß man nicht, worauf die Erkrankung zurückzuführen ist. Hausfrau, gib daher acht beim Verbrauch von Enteneiern!

*

Billiger Apfelkuchen. 1/2 Tasse Butter oder Talg und ebensoviel kochendes Wasser verrührt man mit Mehl und 1/2 Teelöffel Salz zu einem steifen Teig. Die Hälfte des Teiges rollt man zu einer dünnen Platte aus, belegt sie mit Apfelmus und Zucker, legt die andere ausgerollte Teighälfte darauf, drückt die Teigkanten beider Lagen zusammen und bäckt den Kuchen 1/2 bis 3/4 Stunde in einem mäßig warmen Ofen. Sch.

Schwarzwurzelsaft. Man läßt die weichgekochten Schwarzwurzeln abtropfen und abkühlen, schneidet sie in 5 cm lange Stücken und macht sie mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Senf an. Beim Anrichten bestreut man sie noch mit gewiegter Petersilie.

Milchtunke zu Blumenkohl oder Schwarzwurzeln.

Unter Verwendung von 30 Gramm Margarine oder Mischfett und 40 Gramm Mehl stellt man eine Mehlschwitze her, die mit einem halben Liter entrahmter Milch aufgefüllt, mit Salz und Zitrone abgeschmeckt und mit einem Ei verquirlt wird.

Spargel, Karotten und Erbsen.

Rohe Spargelspitzen werden mit geriebenen Karotten und am Rande mit jungen Erbsen umlegt, alles mit Salattunke oder ein wenig Mayonnaise gebunden.

Sammelt Brombeerblätter! Daß die jungen Brombeerblätter ein recht gutes Getränk liefern, ist noch nicht allenthalben bekannt. Das Trocknen der Blätter, das alsbald nach dem Abpflücken geschehen muß, hat auf einer reinen, heißen Herdplatte oder in der Sonne zu erfolgen. Alsdann werden die Blätter trocken aufbewahrt, wozu sich am zweckmäßigsten gut verschließbare Gläser oder Blechbüchsen eignen. Brombeerblätter-Tee wird genau so zubereitet wie echter Tee.

Jodflecken werden in Wasser getaucht und mit roher Kartoffelstärke eingerieben. Der Fleck wird hierdurch heller; man spült ihn aus, reibt ihn abermals mit Stärke ein und fährt so fort, bis er endgültig verschwunden ist.

Perlmutter darf grundsätzlich nicht mit Seife in Berührung kommen. Perlmuttergegenstände behandelt man zwecks Reinigung mit einem Brei aus heißem Ton und Wasser. Danach wird mit feinem Bimsstein nachpoliert.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.

Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.

Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.